

ELECTRIC GRIDDLE

PARRILLA ELECTRICA



This product is for domestic use only

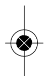
Use & Care Manual
Important Safeguards

MODEL: PG14
MODELO: PG14

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs or temperature control probe in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons, including children or people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach temperature control probe to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn temperature control probe to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.



SHORT CORD INSTRUCTION

A short power supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
An extension cord is available and may be used if care is exercised in their use.
If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-prong wire.
The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

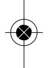
CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instructions Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Then remove the temperature control probe. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.



NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR 10” X 14” ELECTRIC GRIDDLE

Product may vary slightly from illustrations

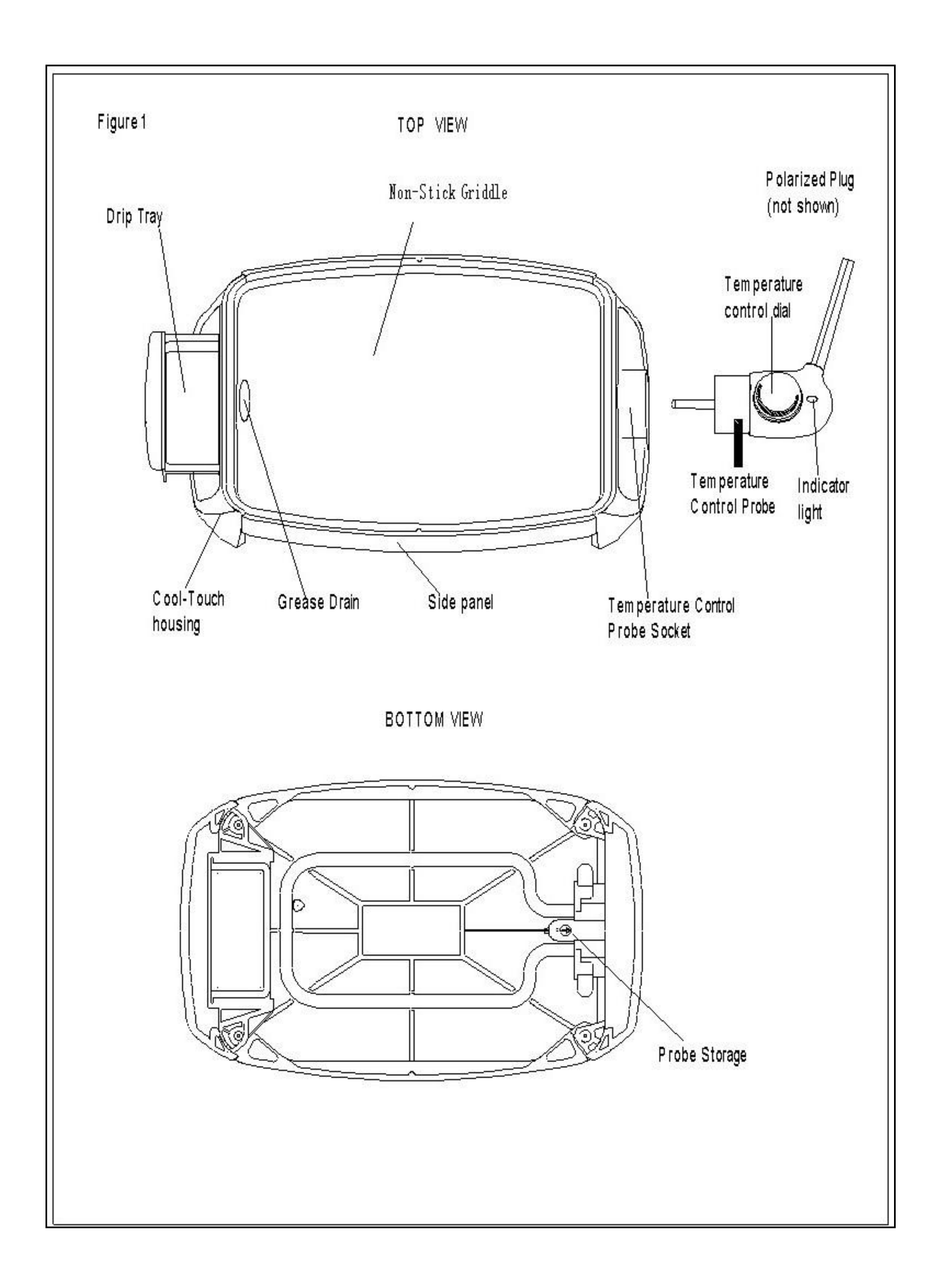


Figure 1
TOP VIEW
Non-Stick Griddle
Polarized Plug
(not shown)
Drip Tray
Temperature
control dial
Temperature
Control Probe
Indicator
light
Cool-Touch
housing
Grease Drain
Side panel
Temperature Control
Probe Socket
BOTTOM VIEW
Probe Storage

TEMPERATURE CONTROL PROBE

1. The temperature control probe is the nerve center and brain of the electric griddle. Treat it carefully. Dropping or banging it could change its calibration and make the temperature settings inaccurate.
2. Rotate the dial to select the temperature as called for in the recipe.
3. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
4. Allow the griddle to cool before removing the temperature control probe.
5. To clean the temperature control probe, simply wipe down with a soft, damp cloth. Make sure you dry it thoroughly before using it again.

NOTE: Do not immerse the temperature control probe in water or any other liquid.

CAUTION: Use the temperature control probe supplied with this griddle only. The use of any other temperature control probe may cause fire, electric shock, or injury.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the electric griddle and remove all packaging materials.
2. Place the non-stick electric griddle on a clean, flat working surface.

NOTE: Some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by this griddle. We recommend placing a hot pad or trivet under the griddle beforehand to avoid possible damage to the surface. Be sure the sides and back of the griddle are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.

3. Before first use, see HINTS FOR CARE AND USE OF NON-STICK SURFACE and CARE & CLEANING INSTRUCTIONS sections of this Instructions Manual.
4. Before cooking in the griddle for the first time, wash the non-stick griddle in mild dishwashing soap, wipe and allow drying.

NOTE: The Griddle (without the temperature control probe) is dishwasher safe.

5. Insert drip tray into rails under the griddle’s side, positioned directly under the grease drain.
6. Reach under the Griddle to extend the grill tilt lever. (See Figure 1.) The left side of the griddle will be tilted towards the grease drain. This will allow grease to drain from the food into the drip tray.
7. Turn the temperature control knob on probe to OFF position and attach securely in place.
8. Coat the non-stick surface with vegetable shortening before heating. If necessary, remove excess oil with paper towel.

HINTS FOR CARE AND USE OF NON-STICK SURFACE

1. To avoid scratching the non-stick surface, do not stack objects on the griddle.
2. Use medium to low heat for best cooking results. Very high temperatures can cause discoloration and shorten the life span of any non-stick surface. If higher temperatures are necessary, preheat on medium heat for a few minutes.
3. Use only nylon, plastic, or wooden utensils with care to avoid scratching the non-stick surface. Never cut food on the griddle.
4. Remove stubborn stains with a plastic scouring pad and mild dish washing liquid; DO NOT USE STEEL WOOL.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Turn temperature control probe to the OFF position.
2. Plug the temperature control probe securely into griddle's control probe socket.
3. Plug cord into any standard 120 V AC wall outlet.

IMPORTANT: ALWAYS PLUG CORD INTO GRIDDLE FIRST, THEN INTO WALL OUTLET.

4. Preheat griddle for approximately 5 minutes before cooking. To preheat, turn the temperature control to desired temperature. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
5. Add food and cook according to the recipe. Adjust temperature control dial from 200º F to 400º F as necessary.

NOTE: During cooking, the light will go on and off indicating that the griddle is maintaining proper temperature.

CAUTION: Griddle surfaces are hot during use.

6. When cooking bacon or foods containing large quantities of grease, it may be necessary to check the drip tray to make sure it is not full. Remove drip tray; empty contents and wash if needed. See the Time/Temperature Chart for basic suggested cooking information.
7. When cooking has been completed, turn the temperature control to the OFF position. The indicator light on the temperature control probe will turn off.
8. Unplug cord from wall outlet. Let the griddle cool completely.
9. Remove temperature control probe from griddle. Follow the Care & Cleaning Instructions described in this Instructions Manual.
10. When the unit is completely cool, reach under the griddle to fold the tilt lever down to level the griddle for storage.





TIME/TEMPERATURE CHART

FOOD	TEMP.	TIME (MIN.)	COOKING NOTES
Bacon	350º F	7 to 12	DO NOT PREHEAT. Turn often.
Sausage	350º F	20 to 30	DO NOT PREHEAT. Turn often.
French Toast	350º F	6 to 10	Turn halfway into cooking time.
Hamburger	350º F	3 to 14	Turn halfway into cooking time.
Ham Slices	350º F	14 to 18	Turn halfway into cooking time.
Sandwiches	350º F	6 to 10	Butter outside. Brown both sides.
Pork Chops	350º F	20 to 30	Brown both sides; then reduce temperature to 250º F. Turn halfway into cooking time.
Steaks Rare Medium Well Done	400º F	4 to 6 7 to 12 13 to 18	Turn halfway into cooking time. Turn halfway into cooking time. Turn halfway into cooking time.
Pancakes	400º F	2 to 6	Pour batter onto Griddle. When bubbles appear, flip over.

TEMPERATURE CONTROL POSITION:

CONTROL POSITION	TEMPERATURE
0	OFF
1	180° F
2	250° F
3	300° F
4	350° F
5	400° F

COOKING GUIDELINES

NOTE: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165˚ F / 74˚ C and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160˚ F / 71˚ C. Whole chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 180˚ F / 82˚ C; 170˚ F / 77˚ C for the breast. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180˚ F / 82 ˚C. Fresh beef, veal and lamb, etc., should be cooked to an internal temperature of at least 145˚ F / 63˚ C. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160˚ F / 71˚ C. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165˚ F / 74˚ C.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.
Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Do not immerse the cord, plug or temperature control probe in water or any other liquid.

CAUTION: To avoid accidental burns, allow your griddle to cool thoroughly before cleaning.

1. When cooking is complete, unplug cord from wall outlet. Allow griddle to cool.
2. Remove temperature control probe from griddle.

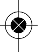
CAUTION: The probe may become hot after use. Allow to cool before handling.

3. If necessary, wipe temperature control case and probe with a damp, soft cloth. Dry temperature control probe completely. Set aside.

CAUTION: The temperature control probe is not submersible.

4. Remove drip tray; empty contents. Wash Griddle and drip tray in soapy water; rinse and dry thoroughly.
5. The griddle and drip tray are dishwasher safe.
6. To wash by hand, immerse griddle in hot, sudsy water. Clean thoroughly using a sponge or soft cloth. Rinse in hot water. Dry completely.

CAUTION: Probe and probe receptacle must be completely dry before use.



7. For stubborn food particles, loosen with a plastic cleaning pad. Avoid hard scouring of the non-stick finish as this may cause surface scratches. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the griddle.

STORING INSTRUCTIONS

1. Unplug unit and allow cooling. Never store the griddle while it is hot or still plugged in.
2. Clean the griddle thoroughly before storing.
3. Store the temperature control probe under the griddle. Wrap the cord around the grill tilt lever as shown below. (See Figure 2.)

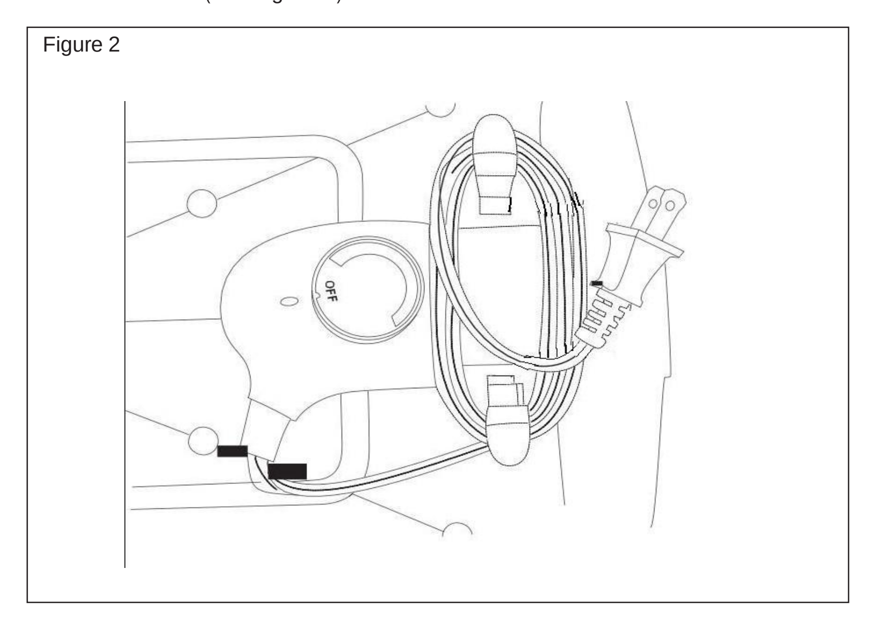
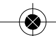


Figure 2

4. Store the clean griddle in its box or in a clean, dry place.





MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo los siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes. Use asas o perillas. Use guantes o agarraderas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable o los enchufes o el control de temperatura en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser usado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Se requiere supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento, o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
12. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte el control de temperatura al aparato primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, gire el control de temperatura a la posición OFF y luego retire el enchufe del tomacorriente.
14. No utilice el aparato para usos distintos del indicado.

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo.
Un cable de extensión puede ser utilizado si se tiene cuidado en su uso.
Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato
Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser de tres hilos con conexión a tierra.
El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser halado por niños o tropezarse con él accidentalmente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMESTICO



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD ADICIONALES

ATENCIÓN SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor que se escapa durante el uso. Se deben tomar precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y conserva el calor durante un tiempo tras apagarse. Use siempre guantes de cocina cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. No coloque nada sobre el aparato mientras esté funcionando o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y entender este manual de instrucciones antes de usar o limpiar el aparato.

2. El cable de este aparato debe ser conectado a una toma de 120V CA.

3. Si el aparato empieza a fallar durante el uso, desconecte inmediatamente el cable.

A continuación, retire el control de temperatura. No utilice ni intente reparar el aparato si este no funciona correctamente.

4. No deje este aparato desatendido durante su uso.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cordón corto proporcionado (o cable de alimentación desmontable) debe ser usado para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No use un cable de extensión con este producto. Siempre conecte directamente a una salida de tomacorriente.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

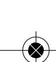
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

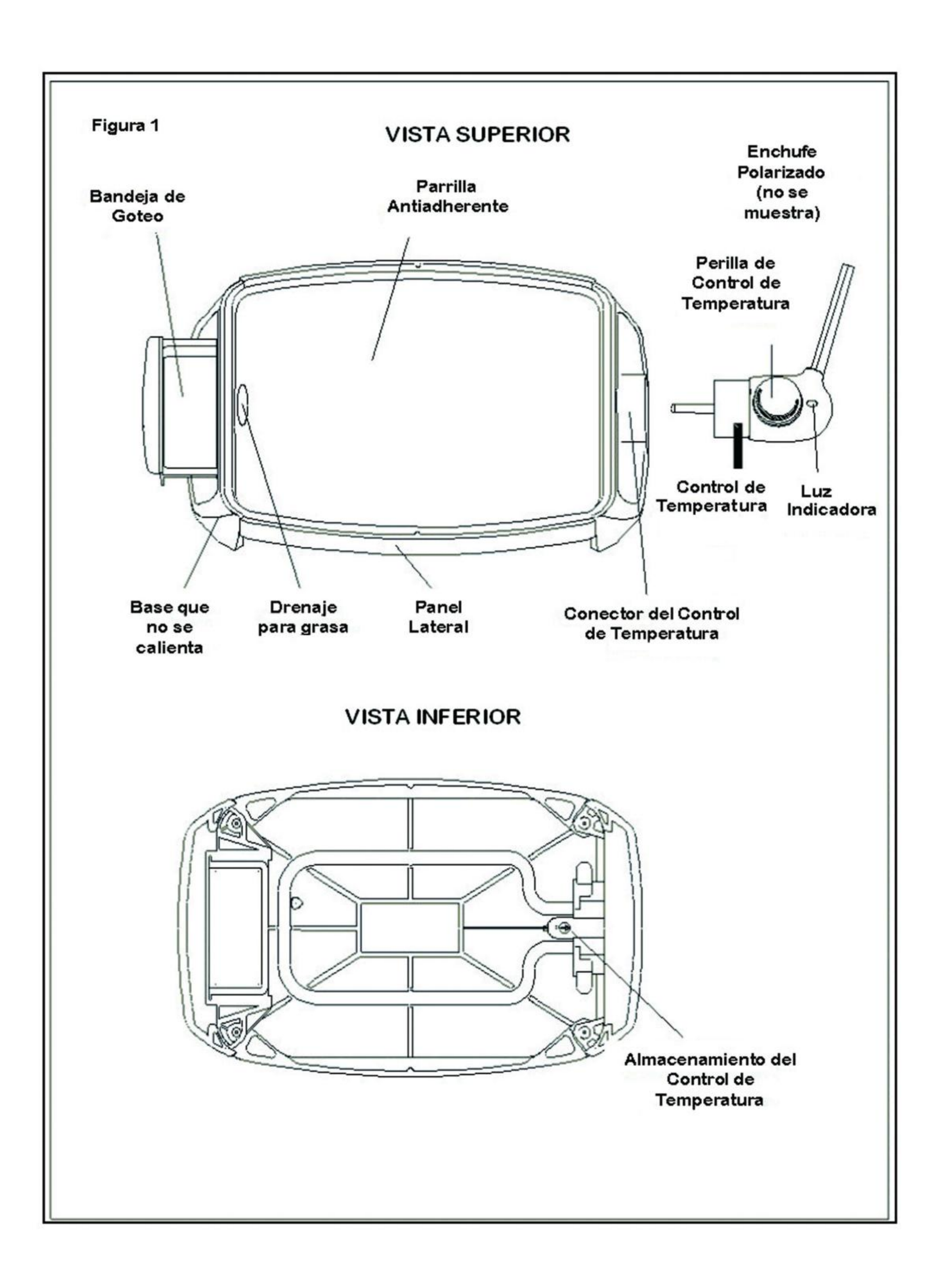
CORRIENTE ELECTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, puede ser que el aparato no funcione adecuadamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

CONOCIENDO SU PARRILLA ELÉCTRICA DE 10 "X 14"

Este producto puede variar ligeramente de las ilustraciones




Figura 1
VISTA SUPERIOR
Bandeja de Goteo
Parrilla Antiadherente
Enchufe Polarizado (no se muestra)
Perilla de Control de Temperatura
Control de Temperatura
Luz Indicadora
Base que no se calienta
Drenaje para grasa
Panel Lateral
Conector del Control de Temperatura
VISTA INFERIOR
Almacenamiento del Control de Temperatura

CONTROL DE TEMPERATURA

1. El control de temperatura es el centro nervioso y el cerebro de la plancha eléctrica.
Trátelo con cuidado. Las caídas o golpes podrían cambiar su calibración y hacer que los ajustes de temperatura sean inexactos.
2. Gire el dial para seleccionar la temperatura como se indica en la receta.
3. La luz indicadora en el control de temperatura se ilumina en cuanto el dial se gira. La luz se apagará cuando se alcance la temperatura seleccionada.
4. Permita que la plancha se enfríe antes de retirar el control de temperatura.
5. Para limpiar el control de temperatura, simplemente límpielo con un paño suave y húmedo.
Asegúrese de secar bien antes de volver a usarlo.
NOTA: No sumerja el control de temperatura en el agua ni ningún otro líquido.

PRECAUCIÓN: Utilice solamente el control de temperatura suministrado con esta parrilla. El uso de cualquier otro control de temperatura puede causar un incendio, descargas eléctricas o lesiones.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Desembale con cuidado la parrilla eléctrica y retire todos los materiales de embalaje.
2. Coloque la parrilla eléctrica antiadherente sobre una superficie de trabajo limpia y plana.

NOTA: Algunas superficies de tope de cocina y mesa, como el Corian ® y otras superficies no están diseñado para soportar el calor generado por esta parrilla por tiempo prolongado. Se recomienda colocar un soporte resistente al calor bajo la parrilla antes de usarla para evitar posibles daños en la superficie. Asegúrese de que los lados y la parte posterior de la parrilla se encuentran a por lo menos 4 pulgadas de distancia de las paredes, muebles u objetos en el mostrador o mesa.

3. Antes del primer uso, vea CONSEJOS PARA EL CUIDADO Y USO DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE e INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA, que son secciones de este Manual de Instrucciones.
4. Antes de cocinar en la parrilla por primera vez, lave la superficie antiadherente con un jabón suave para lavar platos, enjuague y deje secar.

NOTA: La parrilla (sin el control de temperatura) puede lavarse en el lavavajillas.

5. Inserte la bandeja de goteo en los carriles bajo la parrilla, directamente debajo del drenaje para la grasa.
6. Busque bajo la parrilla la palanca de inclinación. (Véase la Figura 1.) El lado izquierdo de la parrilla se inclina para la evacuación de la grasa. Esto permitirá que la grasa se escurra de la comida en la bandeja de goteo.
7. Gire la perilla del control de temperatura a la posición OFF y colóquela en su lugar.
8. Cubra la superficie antiadherente con aceite antes de calentarla. Si es necesario, retire el exceso de aceite con papel absorbente.

RECOMENDACIONES PARA EL USO Y CUIDADO DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE

1. Para evitar rayar la superficie antiadherente, no apile objetos sobre la parrilla.
2. Use temperaturas medias y bajas para obtener los mejores resultados de cocción. Las temperaturas muy altas pueden causar decoloración y acortar la vida útil de cualquier superficie antiadherente. Si son necesarias temperaturas más altas, precaliente la parrilla a fuego medio durante unos minutos.
3. Utilice sólo utensilios de madera, nylon o plástico con cuidado para evitar rayar la superficie antiadherente. Nunca corte alimentos sobre la parrilla.
4. Quite las manchas difíciles con una esponja de plástico y lavaplatos líquido suave. NO UTILICE ESPONJAS DE METAL.



INSTRUCCIONES DE OPERACION

1. Gire el control de temperatura a la posición OFF.

2. Conecte el control temperatura en el receptáculo de la parrilla.

3. Enchufe el cable a una toma estándar de 120 V CA en la pared.

IMPORTANTE: SIEMPRE CONECTE PRIMERO EL CABLE EN LA PARRILLA, LUEGO EN LA TOMA DE PARED.

4. Precaliente la plancha durante unos 5 minutos antes de cocinar. Para precalentar, gire el control de temperatura a la temperatura deseada. La luz indicadora en el control de temperatura se ilumina en cuanto el dial se gira. La luz se apagará cuando se alcance la temperatura seleccionada.

5. Coloque los alimentos y cocine de acuerdo a la receta. Ajuste el dial de control de temperatura de 200 º F a 400 º F, según sea necesario.

NOTA: Durante la cocción, la luz se enciende y se apaga indicando que la plancha está manteniendo la temperatura adecuada.

PRECAUCIÓN: Las superficies de la parrilla están calientes durante el uso.

6. Al cocinar tocineta o alimentos que contienen grandes cantidades de grasa, puede ser necesario revisar la bandeja de goteo para asegurarse de que no está llena. Retire la bandeja de goteo, vacíe el contenido y lave si es necesario. Vea la tabla Tiempo / Temperatura para la información básica de cocción sugerida.

7. Cuando haya terminado de cocinar, gire el control de temperatura a la posición OFF. La luz indicadora en el control de temperatura se apagará.

8. Desconecte el cable de la toma de corriente. Deje que la parrilla se enfríe completamente.

9. Retire el control de temperatura de la parrilla. Siga las instrucciones de cuidado y limpieza que se describen en este Manual de Instrucciones.

10. Cuando la unidad esté completamente fría, doble la palanca de inclinación bajo la plancha para hasta el nivel de la plancha para el almacenamiento.



TABLA DE TIEMPO Y TEMPERATURA

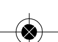
ALIMENTO	TEMP.	TIEMPO (MIN.)	NOTAS DE COCCION
Tocineta	350º F	7 a 12	NO PRECALIENTE. Voltee con frecuencia.
Salchicha	350º F	20 a 30	NO PRECALIENTE. Voltee con frecuencia.
Tostada Francesa	350º F	6 a 10	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Hamburguesa	350º F	3 a 14	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Rebanadas de Jamón	350º F	14 a 18	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Sandwiches	350º F	6 a 10	Coloque mantequilla en el exterior. Dore por ambos lados.
Chuletas de cerdo	350º F	20 a 30	Dore por ambos lados, luego reduzca la temperatura a 250º F. Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Steaks Rare Medium Bien cocido	400º F	4 a 6 7 a 12 13 a 18	Voltee a la mitad del tiempo de cocción. Voltee a la mitad del tiempo de cocción. Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Panquecas	400º F	2 a 6	Coloque la mezcla sobre la parrilla. Cuando aparezcan burbujas, voltee.

TEMPERATURAS DEL CONTROL:

POSICIÓN DEL CONTROL	TEMPERATURA
0	APAGADO
1	180° F
2	250° F
3	300° F
4	350° F
5	400° F

GUIA DE COCCION DEL USDA

NOTA: El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que la carne y las aves de corral deben cocinar a las siguientes temperaturas internas para asegurarse de que las bacterias nocivas se hayan eliminado. Pavo y pollo deben cocinarse a una temperatura interna de 165 ˚ F / 74 ˚ C y la carne molida de res, ternera, cordero y cerdo deben cocinarse a una temperatura interna de 160 ˚ F / 71 ˚ C. Todo el pollo y el pavo se debe cocinar a una temperatura interna de 180 ˚ F / 82 ˚ C y 170 ˚ F / 77 ˚ C para la pechuga. Ganso y pato deben cocinarse a una temperatura interna de 180 ˚ F / 82 ˚ C. Carne fresca de res y de cordero, etc., deben cocinarse a una temperatura interna de al menos 145 ˚ F / 63 ˚ C. Cerdo fresco se debe cocinar a una temperatura interna de al menos 160 ˚ F / 71 ˚ C. Cuando recaliente carne y productos avícolas, deben también ser cocinados a una temperatura interna de 165 ˚F / 74˚ C.



INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene elementos manipulables. No trate de repararlo usted mismo. Cualquier servicio que requiera desmontaje además de la limpieza, debe ser realizado por un técnico calificado.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: No sumerja el cable, el enchufe o el control de temperatura en el agua ni ningún otro líquido.

PRECAUCIÓN: Para evitar quemaduras accidentales, espere a que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Cuando se termine la cocción, desenchufe el cable del tomacorriente. Permita que la parrilla se enfríe.
2. Retire el control de temperatura de la parrilla.

PRECAUCIÓN: El control de temperatura se calienta durante el uso. Permita que se enfríe antes de tocarlo.

3. Si es necesario, limpie el control de temperatura con un paño húmedo y suave. Seque el control de temperatura completamente. Ponga a un lado.

ATENCIÓN: El control de temperatura no es sumergible.

4. Retire la bandeja de goteo, vacíe el contenido. Lave la parrilla y bandeja de goteo con agua jabonosa, enjuague y seque completamente.
5. La parrilla y la bandeja de goteo pueden lavarse en el lavavajillas.
6. Para lavar a mano, sumerja la parrilla en agua jabonosa caliente. Limpie a fondo con una esponja o paño suave. Enjuague con agua caliente. Seque completamente.

PRECAUCIÓN: El control de temperatura y el receptáculo del control deben estar completamente secos antes de su uso.

7. Para las partículas de alimentos persistentes, afloje con una esponja plástica. Evite restregar con fuerza la superficie antiadherente, ya que podría dañarla. No use esponjas de metal, estropajos ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.



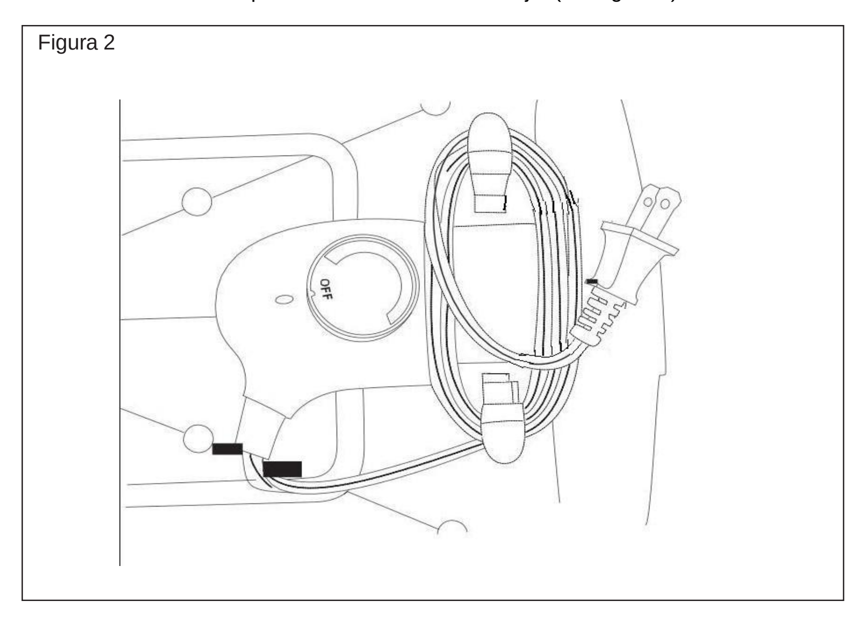
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

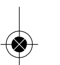
1. Desenchufe la unidad y permita que se enfríe por completo. Nunca almacene la parrilla mientras aun esté caliente o conectada.

2. Limpie bien la parrilla antes de guardarla.

3. Guarde el control de temperatura debajo de la parrilla. Enrolle el cable alrededor de la palanca de inclinación de la parrilla como se muestra abajo. (Ver figura 2).

Figura 2





4. Almacene la parrilla limpia en su caja o en un lugar limpio y seco.





Manual de uso y cuidado
Precauciones importantes
Este producto es para uso doméstico únicamente.

